

# Speisenkarte

**INTERHOTEL  
MOSKAU **

**HOTELRESTAURANT  
»Wolgograd«**

## ***Gedeck:***

**Gedeck: 25,90 M**

**Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtel und Käsefleuron  
Marinierte Schweinsfilets mit Brechspargel, Sauce Hollandaise,  
Kartoffelbällchen und Kopfsalat in Zitronenmarinade  
Erdbeerhalbgefrorenes mit Sahne**



## ***Vorspeisen:***

M

Zartes Kalbsragout auf Blätterteig und Zitrone . . . . .	6,05
Ölsardinen auf Toast mit Mexikanischer Würzsauce . . . . .	6,05
Jugoslawischer Fischsalat mit Champignons und Wachtel . . . . .	6,60
Geflügelcocktail mit Ananas, Zitrone und Butters-toast . . . . .	8,35

## ***Suppen:***

Geflügelkraftbrühe mit Eierstich, Champignons und Eierkuchenstreifen . . . . .	4,60
Indische Geflügelcremsuppe mit Curry-Ananas . . . . .	5,55
Schildkrötensuppe mit Currysahne überbacken und Käsefleuron . . . . .	5,90

## ***Eierspeisen:***

Rohkostteller mit Zwiebelkartoffeln und Kräuterrührei . . . . .	5,75
Rührei mit Schinkenwürfel, Röstkartoffeln und gem. Salat . . . . .	7,80
Omelett mit feinem Kalbsragout und Fleuron . . . . .	8,75
3 Rührei oder Spiegelei auf Halberstädter Würstchen, pommes frites und gemischtem Salat . . . . .	9,90

## ***Geflügelgerichte:***

Glaçiertes Brathähnchen mit pommes frites und Buttererbsen . . . . .	8,65
Ungarisches Letschohähnchen mit Butterreis und gemischtem Salat . . . . .	9,65
Hähnchenleber mit Champignons, Kartoffelpüree und gemischtem Salat . . . . .	12,35
Geflügelfrikassee im Reisrand mit Brechspargel und Sauce Hollandaise . . . . .	13,45



## ***Spezialitäten des Küchenchefs***

Gedämpfte Hühnerbrustrolade mit Buttererbsen und Kartoffelbällchen, Gurkensalat in saurer Sahne . . . . .	12,00
--	-------

## *Unsere Köchenspezialitäten aus dem Partnerbezirk Wolgograd*

M

Original Ukrainische Soljanka mit saurer Sahne . . . . .	2,90
Lapscha — eine Wolgograder Nudelsuppe . . . . .	3,00
Zanderschnitte vom Grill auf „Tataren Art“ mit Kaviarbutter und Schinkenreis, Rote Beete mit saurer Sahne . . . . .	9,70
Tabaka-Hähnchen (ausgelöstes Brathähnchen auf Weißbrot mit Zwiebeln und Knoblauch überbacken), Risotto und gemischtem Salat . . . . .	9,90
Wolga-Pfännchen (Gebackene Hühnchenbrust, Tefel mit Champignonsauce, Zwiebelkartoffeln und Rohkostsalat) . . . . .	10,95
Filetgulasch „Stroganoff“ mit Champignons, Kartoffelbällchen und Gurkensalat in Knoblauchrahm . . . . .	12,70



## *Dieses Gericht flambieren wir für Sie am Tisch:*

Estonische Schweinsfilets mit Kubarum flambiert . . . . .	17,20
---	-------

## *Pfannen- und Fertiggerichte:*

Geschmortes Schweinsbein auf Sauerkraut, Meerrettich und Schwenkkartoffeln . . . . .	7,65
Ungarisches Paprikakotelett in Rahmletscho, Butterreis, Kopfsalat mit gehackten Kräutern . . . . .	8,10
Annaberger Rostbrätl mit Grillwürstchen, Gurken-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat . . . . .	9,70
Gespickter Sauerbraten, Apfelrotkraut, Klöße und Kirschgelee mit Sahne . . . . .	10,35
Gefüllte Rindsroulade mit Ananasrotkraut und Klößen . . . . .	10,45
Schweinsfilets „au four“ mit gem. Salat, pommes frites . . . . .	11,35
Kaninchenbraten mit Apfelrotkraut und Klößen . . . . .	11,40
Schweineschnitzelsteak „Holsteiner Art“ mit Fischschnitzchen, Bratkartoffeln und Gurkensalat . . . . .	11,60
Schweinesteak „Halberstädter Art“ mit pommes frites und gem. Salat . . . . .	12,00
Gegrilltes Rumpsteak mit gebackener Pökelszunge, Kaviarbutter, pommes frites und gemischtem Salat . . . . .	12,15
Hirschgulasch mit Champignons, Kartoffelbällchen und Heidelbeergelee mit Sahne . . . . .	13,50
Spezialplatte „Wolgograd“ (3 verschiedene Filets mit $\frac{1}{2}$ Pfirsich, Brechspargel und gebackener Pökelszunge) . . . . .	25,45



### *Kalte Küche:*

M

Lachsschinken auf Eiersalat mit marinierten Perlwiebeln, Butter und Brot . . . . .	7,80
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot . . . . .	7,55
Delikatè-Aufschnittplatte, Butter und Brot . . . . .	8,60
Roastbeefaschen auf Rindfleischsalat mit gefülltem Ei, Butter und Brot . . . . .	10,80
Beefsteak „Tatar“ mit Räucheraalfilets, gem. Salat, Butter und Brot . . . . .	11,65
Saßnitzer Räucheraal mit gem. Salat, Butter und Brot . . . . .	15,55

### *Süßspeisen:*

Eiskaffee . . . . .	3,60
Pflirsich „Melba“ . . . . .	4,35
Eisbecher „Nordpol“ . . . . .	5,60
Sauerkirscheisbecher mit Schlagsahne . . . . .	5,60
Moccaeisbombe mit Sahne . . . . .	5,65
Obstsalat mit Weinbrand und Sahne . . . . .	6,80
Cremeis „Monaco“ . . . . .	7,25

### *Gebäck:*

Quarksahnetorte . . . . .	2,25
Schwedische Apfeltorte . . . . .	2,70
Nougattorte . . . . .	2,85
Fruchttorte mit Sahne . . . . .	2,65

### *Küchengetränke:*

Kännchen „Ceylon-Assam-Mischung“ — Tee . . . . .	2,40
Tasse Kaffee kompl. . . . .	1,50
Kännchen Kaffee kompl. . . . .	3,00
Kännchen Mocca kompl. . . . .	2,85
Kännchen Malzkaffee . . . . .	1,35
Kännchen Kakao . . . . .	2,70



Küchenschluß:

Warme Küche bis 22.15 Uhr

Kalte Küche

und Pâtisserie bis 23.15 Uhr

Küchengetränke bis 23.30 Uhr

Gültig ab 1. 7. 1983